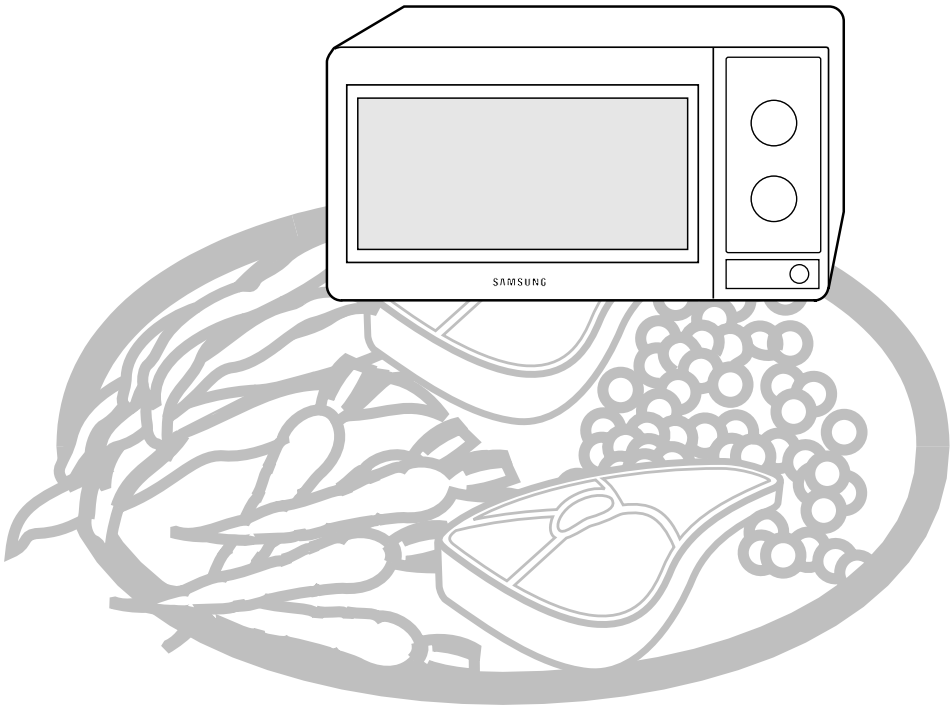
SAMSUNG

MIKROBANGINĖ KROSNELĖ

CE2714 / CE2727
CE2814 / CE2815
CE2827 / CE2914
CE2915 / CE2927
G2618

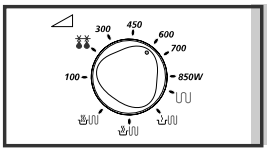
Vartotojo instrukcija ir maisto ruošimo vadovas



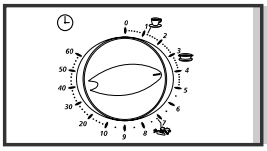
Vadovas, kaip greitai pradėti eksploatuoti krosnelę

LT

Jeigu Jūs norite paruošti kokį nors patiekalą *

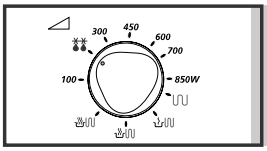


1. Įdėkite produktus į krosnelę.
   Išrinkite galingumo lygį, pasukdami **PARUOŠIMO GALINGUMO REGULIAVIMO** rankenėlę.

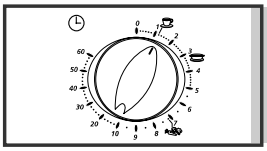


2. Nustatykite paruošimui reikalingą laiką, pasukdami **TAIMERIO** rankenėlę.

Jeigu Jūs norite atšildyti kokius nors produktus *

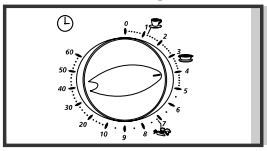


1. Pasukite **PARUOŠIMO GALINGUMO REGULIAVIMO** rankenėlę iki atšildymo simbolio (⁂).



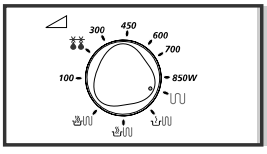
2. Nustatykite paruošimui reikalingą laiką, pasukdami **TAIMERIO** rankenėlę.

Jeigu norite pakeisti paruošimo laiką*

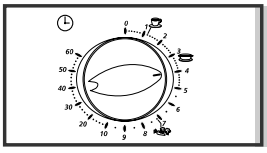


1. Palikite maistą krosnelėje.
   TAIMERIO rankenėlės pasukimu nustatykite pageidaujamą laiką.

Jeigu Jūs norite pagaminti patiekalą, naudodami grilį *



1. Pasukite **PARUOŠIMO GALINGUMO REGULIAVIMO** rankenėlę iki grilio simbolio (⋂⋃).



2. Nustatykite paruošimui reikalingą laiką, pasukdami **TAIMERIO** rankenėlę.

* Valdymo mygtukų forma ir išdėstymas priklauso nuo modelio.

TURINYS

LT

Vadovas, kaip greitai pradėti eksploatuoti krosnelę 2
Krosnelė 4
Valdymo panelė 5
Priedai 6

Šios instrukcijos naudojimas 7
Saugumo priemonės 8
Jūsų mikrobanginės krosnelės pastatymas 10
Kaip dirba mikrobanginė krosnelė 11
Krosnelės funkcionavimo patikrinimas 12
Ką daryti, jeigu Jūs kuo nors abejojate, arba jeigu iškilo problema 13

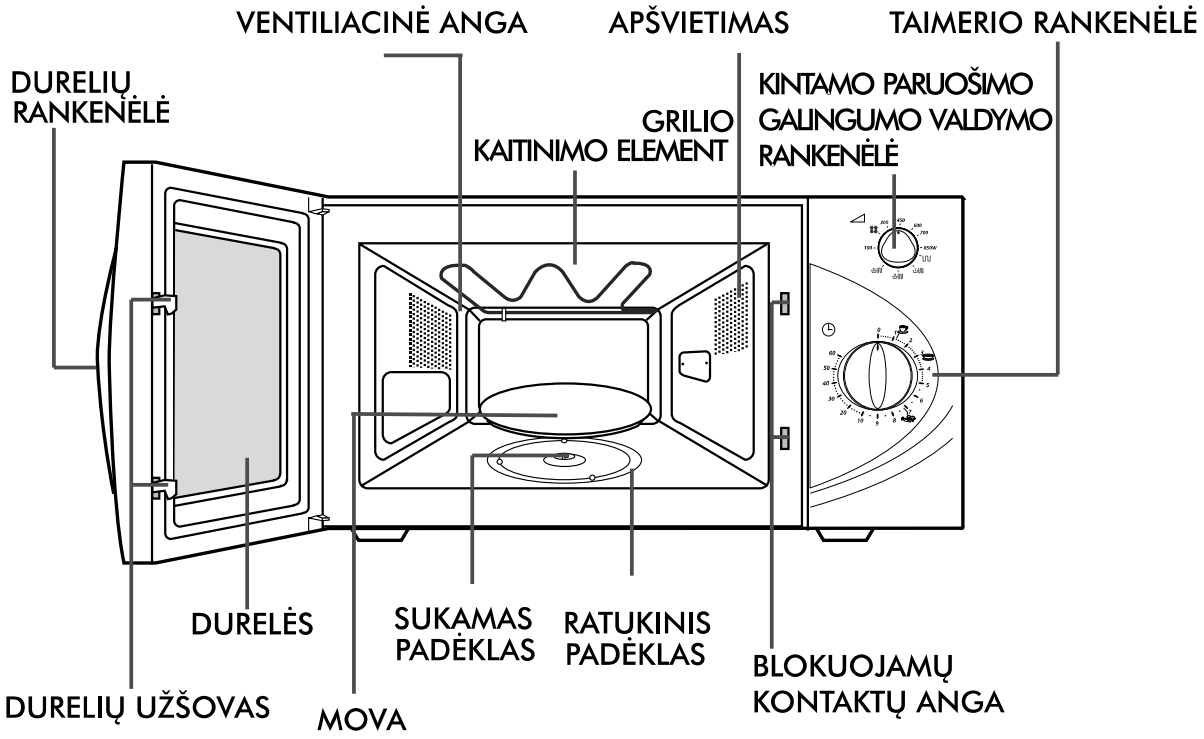
Maisto ruošimas/pašildymas 14
Galingumo lygiai 15
Ruošimo laiko koregavimas 16
Maisto ruošimo sustabdymas 16
Momentinio pašildymo režimo naudojimas 17
Rankinis produktų atšildymo režimas 18
Indas patiekalo su traškia plutele gaminimui 19
Parametrai gaminant maistą režimu,
kai naudojamas indas patiekalo su traškia plutele gaminimui 20
Priedų maisto ruošimui pasirinkimo vadovas 21
Kaitinimo elemento padėties pasirinkimas 21
Mikrobangų ir grilio kombinavimas 22

Gaminimas grilio režimu 22
Vadovas renkantis indus 24
Maisto gaminimo vadovas 29
Jūsų mikrobanginės krosnelės valymas 39
Jūsų mikrobanginės krosnelės saugojimas ir remontas 40
Techninės charakteristikos 41

Krosnelė

LT

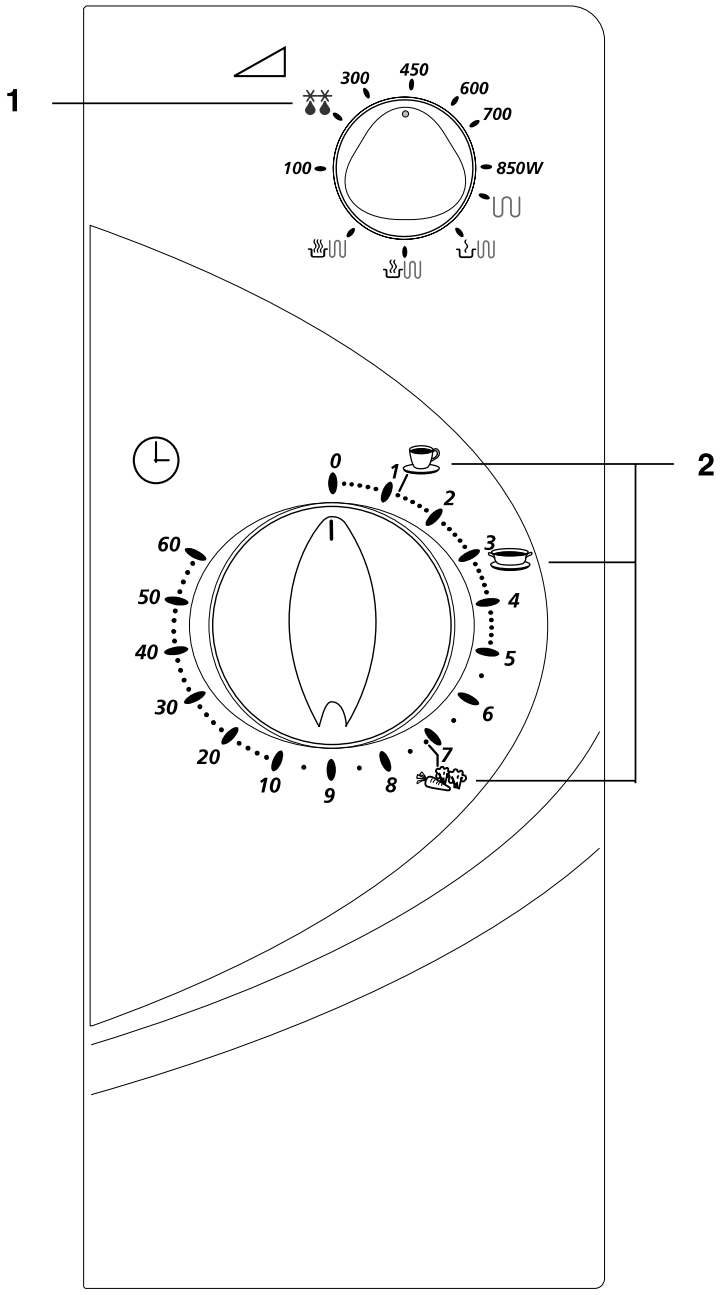
Modeliai CE2714 *



* Valdymo mygtukų forma ir išdėstymas priklauso nuo modelio.

Valdymo panelė

LT



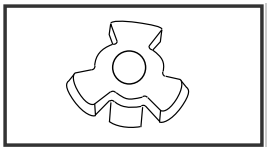
1. Atšildymas
2. Momentinis pašildymas

* Valdymo mygtukų forma ir išdėstymas priklauso nuo modelio.

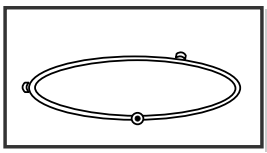
Priedai

LT

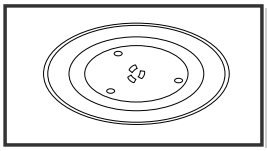
Priklausomai nuo krosnelės modelio, kurį įsigijote, jos komplekte rasite keletą priedų, kurie gali būti naudojami įvairiais būdais.



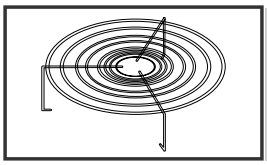
1. Mova, jau pritvirtinta prie elektrinio variklio volo ant krosnelės pagrindo.
   Paskirtis: Mova suka padėklą.



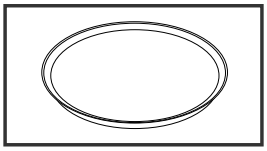
2. **Ratukinis padėklas,** skirtas įstatyti į vidinės krosnelės kameros centrą.
   Paskirtis: ratukinis padėklas palaiko sukamą padėklą.



3. **Sukamas padėklas**, skirtas pastatymui ant ratukinio padėklo, jo centras užmaunamas ant movos
   Paskirtis: Sukamas padėklas – pagrindinis paviršius ruošimui; jį lengvai galima išimti iš krosnelės plovimui.



4. Metalinis tinklelis, pastatomas ant besisukančio padėklo.
   Paskirtis: Metalinis tinklelis gali būti naudojamas gaminant maistą grilio režimu ir kombinuotu režimu



5. Indas patiekalo su traškia plutele gaminimui žr. 22 psl.
   Paskirtis: Šis indas naudojamas, norint geriau apskrudinti maistą mikrobanginio arba kombinuotojo režimais, naudojant grilį. Jo dėka apkepo ir picos tešla taps traškančia.

☞ NESINAUDOKITE mikrobangine krosnele be ratukinio ir besisukančių padėklų.

Šios instrukcijos naudojimas

LT

Jūs ką tik įsigijote firmos Samsung mikrobanginę krosnelę. Naudojimo instrukcijoje daug vertingos informacijos, kaip pagaminti maistą Jūsų mikrobanginėje krosnelėje:

- *Saugumo priemonės*
- *Priedai ir indai, tinkantys maisto paruošimui*
- *Naudingi patarimai, kaip gaminti valgį.*

Pačioje instrukcijos pradžioje Jūs surasite vadovą, kaip greitai pradėti eksploatuoti krosnelę ir, kas dar svarbiau, valdymo paneles, taigi Jūs lengvai galėsite surasti reikalingus mygtukus.

Procedūrų žingsnių iliustracijose naudojami keturi skirtingi simboliai.

SAUGUMO PRIEMONĖS, NORINT IŠVENGTI GALIMO PERTEKLINIO MIKROBANGŲ ENERGIJOS POVEIKIO

Šių saugumo priemonių nepaisymas gali sukelti žalingą mikrobangų energijos poveikį Jūsų organizmui.

a) Jokiomis aplinkybėmis negalima naudotis krosnele atidarytomis durelėmis, gadinti blokuojamus kontaktus (durelių užšovą) arba įstatyti ką nors į blokuotų kontaktų angą.

b) Nekiškite jokių daiktų tarp krosnelės durelių ir priekinės panelės ir neleiskite kauptis maisto likučiams arba valomųjų priemonių nuosėdoms ant sandarinančių paviršių. Rūpinkitės, kad durelės ir jas sandarinantys paviršiai liktų švarūs, po naudojimosi krosnele valydami juos iš pradžių drėgnu, o po to sausu minkštu skudurėliu.

e) Nesinaudokite sugedusia krosnele, kol jos nesuremontuos kvalifikuotas mikrobanginių prietaisų specialistas, paruoštas firmos-gamintojos. Ypatingai svarbu, kad krosnelės durelės patikimai užsidarinėtų, ir kad nebūtų pažeisti:
   (1) Durelės ir durelių sandarinantys paviršiai
   (2) Durelių vyriai (sulaužyti arba išklerę)
   (3) Tinklo laidas

f) Krosnelės neturėtų nustatinėti arba remontuoti niekas kitas išskyrus kvalifikuotą mikrobanginių prietaisų specialistą, praėjusį specialų krosnelės firmos-gamintojos paruošimo kursą.

Saugumo priemonės

LT

Prieš pradėdami Jūsų mikrobanginėje krosnelėje gaminti produktus arba skysčius, įsitikinkite tuo, kad imtasi šių saugumo priemonių.

1. **NENAUDOKITE** jokių metalinių indų mikrobanginėje krosnelėje:
   - Metalinės taros
   - Stalo indų su aukso arba sidabro papuošimais
   - Iešmų, šakučių ir taip toliau.

   Priežastis: Gali susidaryti elektrinis lankas arba įsižiebti kibirkštis, kas galėtų sugadinti krosnelę.

2. **NEPERKAITINKITE:**
   - Butelių, skardinių, taros hermetinėje arba vakuuminėje pakuotėje
   - Pavyzdžiui: vaikiškas maistelis skardiniuose indeliuose
     Produktai su nepralaidžia orui žievele arba kevalu
     Pavyzdžiui: kiaušiniai, riešutai kevaluose, pomidorai.
     Priežastis: Slėgio padidėjimas gali priversti juos susprogti.
     Patarimas: Nulupkite žieveles, pradurkite kevalus, paketus ir t.t.

3. **NEJUNKITE** mikrobanginės krosnelės, kol ji tuščia.
   Priežastis: Galima pažeisti krosnelės sieneles.
   Patarimas: Pastoviai krosnelėje laikykite stiklinę su vandeniu.
   Vanduo sugers mikrobangas, jeigu Jūs netyčia įjungsite tuščią krosnelź.

4. **NEUŽDENKITE** užpakalinių ventiliacinių angų medžiaga arba popieriumi.
   Priežastis: Medžiaga ir popierius gali užsidegti nuo sąveikos su karštu oru, išeinančiu iš krosnelės.

5. **VISADA** naudokite storas pirštines, išimdami indus iš krosnelės.
   Priežastis: Kai kurie indai sugeria mikrobangas, taip pat nuo maisto šiluma visada persiduoda indui. Dėl to indai visada būna karšti.

6. **NESILIESKITE prie kaitinimo elementų arba vidinių krosnelės sienų.**
   Priežastis: Šie paviršiai visada gali būti pakankamai karšti, kad nudegintų net po maisto paruošimo proceso, nors pagal jų išvaizdą tai gali būti nepastebima. Neleiskite jokioms užsiliepsnojančioms medžiagoms kontaktuoti su kokiais nors vidiniais krosnelės paviršiais. Iš pradžių leiskite krosnelei atvėsti

7. Tam, kad būtų sumažinta užsidegimo kameros viduje tikimybė:
   - Nelaikykite užsidegančių medžiagų krosnelės viduje
   - Pašalinkite užrištus vielinius raištelius nuo popierinių arba plastikinių paketų
   - Nenaudokite mikrobanginės krosnelės laikraščių džiovinimui
   - Jeigu pastebėsite dūmus, neatidarykite krosnelės durelių, o išjunkite krosnelę arba atjunkite ją nuo tinklo

LT

8. Būkite ypatingai atsargūs, šildydami skysčius arba vaikišką maistelį.
   - **VISADA** išlaukite delsimo laiką, ne trumpesnį kaip 20 sekundžių, po krosnelės išjungimo, kad temperatūra išsilygintų visoje krosnelėje.
   - Esant reikalui, pamaišykite maistą šildydami ir VISADA po šildymo.
   - Atsargiai elkitės su indais po šildymo. Jei indas karštas, Jūs galite nusideginti.
   - Yra uždelsto staigaus skysčių užvirimo pavojus
   - Norėdami išvengti uždelsto staigaus skysčių užvirimo ir galimo nusideginimo, Jūs turite panardinti į skystį plastmasinį šaukštelį arba stiklinę lazdelę ir pamaišyti jį prieš, per ir po šildymo

   Priežastis: šildant skysčius mikrobanginėje krosnelėje, skysčiai gali būti perkaitinami iki temperatūros, aukštesnės už jų virimo temperatūrą, sulaikant jų užvirimą; tai reiškia, kad skysčiai gali užvirti po to, kai jūs išimsite indą iš krosnelės. To pasėkoje Jūs galite nusideginti. Apsideginź sekite šiomis PIRMOSIOS PAGALBOS instrukcijomis:
   - Panardinkite nudegintą vietą į šaltą vandenį mažiausiai 10 minučių.
   - Ant nudegintos vietos uždėkite sausą švarų tvarstį.
   - Netepkite nudegintos odos jokiais kremais arba tepalais.

9. Saugokitės, kad nepažeistumėte tinklo laido.
   - Neleiskite vandeniui pakliūti ant tinklo laido arba šakutės bei laikykite tinklo laidą toli nuo užsidegančių medžiagų.
   - Niekados nesinaudokite krosnele, jei pažeistas tinklo laidas arba šakutė.

10. Laikykitės atstumo per ištiestą ranką nuo krosnelės, kai atidarinėjate dureles.
    Priežastis: Išeinantis karštas oras arba garai gali nudeginti.

11. Palaikykite švarą vidinėje krosnelės kameroje.
    Priežastis: Maisto dalelės arba ištiškusių riebalų lašai, prikibę prie krosnelės sienelių arba durelių, gali pažeisti paviršių ir sumažinti krosnelės darbo efektyvumą.

12. Mikrobanginės krosnelės darbo metu, ypatingai atšildymo metu, gali būti girdimi garsai, panašūs į poškėjimą.
    Priežastis: Jūs galite išgirsti šį garsą automatiškai keičiantis krosnelės galingumui. Tai yra normalu.

13. Kai mikrobanginė krosnelė dirba be jokios apkrovos, saugumo tikslais automatiškai atjungiamas jos maitinimas. Po 30 minučių Jūs vėl galėsite normaliai naudotis krosnele.

SVARBIOS SAUGUMO INSTRUKCIJOS

Jeigu maistas šildomas arba gaminamas vienkartiniuose plastikiniuose induose, Jūs privalote laikas nuo laiko žvilgtelti į krosnelę.

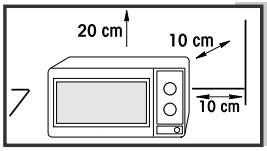
SVARBU

NIEKADA neleiskite mažiems vaikams naudotis arba žaisti su mikrobangine krosnele. Nepalikite jų be priežiūros šalia mikrobanginės krosnelės, ją naudojant. Nesaugokite ir neslėpkite virš krosnelės daiktų, žadinančių vaikams smalsumą.

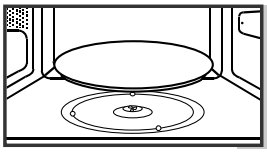
Jūsų mikrobanginės krosnelės pastatymas

LT

Pastatykite krosnelą ant plokščio lygaus paviršiaus, pakankamai stipraus, kad išlaikytų Jūsų krosnelę.



1. Tam kad normaliai ventiliuotųsi, pasirūpinkite, kad, pastačius krosnelę, tarp krosnelės ir kitų daiktų liktų tarpas, ne mažesnis už 10 cm galinei ir šoninei sienelėms ir 20 cm krosnelės viršui.



2. Iš krosnelės pašalinkite visas pakavimo medžiagas.
   Įstatykite ratukinį ir besisukančius padėklus.
   Patikrinkite, ar laisvai sukasi padėklas.

* Niekada neuždenkite oro išėjimo angų, kadangi krosnelė gali perkaisti ir automatiškai išsijungti. Ji vėl neįsijungs tol, kol pakankamai neatvės.
* Kad užtikrintumėte savo saugumą, įjunkite tinklo laidą į trijų kontaktų įžemintą kintamos srovės elektros lizdą (230 V, 50 Hz). Jeigu šio įrenginio tinklo laidas pažeistas, jis turi būti pakeistas specialiu laidu (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E). Dėl laido pakeitimo kreipkitės į vietinį firmos SAMSUNG atstovą. Izraelyje turi būti naudojamas tinklo laidas PEN-CON(ZD16A).
* Nestatykite mikrobanginės krosnelės karštoje arba drėgnoje vietoje, pavyzdžiui, šalia įprastinės virtuvinės viryklės arba šildymo radiatoriaus. Reikia įvertinti krosnelės naudojamą galingumą, todėl bet kuris naudojamas prailgintuvas turi atitikti tą patį standartą, kaip ir krosnelei naudojamas tinklo laidas. Prieš pradėdami naudotis krosnele pirmą kartą, pavalykite vidinius bei dureles sandarinančius paviršius drėgnu skudurėliu.

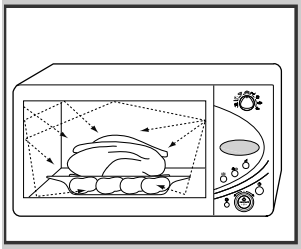
Kaip dirba mikrobanginė krosnelė

LT

Mikrobangas sudaro aukšto dažnio elektromagnetinės bangos; atsilaisvinančios mikrobangų energijos dėka galima ruošti maistą nepakeičiant jo formos ir spalvos. Jūs galite naudoti savo mikrobanginę krosnelę:

- Atšildyti produktams
- Automatiškai pašildyti/paruošti maistą
- Gaminti maistą

<u>Maisto gaminimo principas</u>



1. Mikrobangos, generuojamos magnetrono, tolygiai pasiskirsto po maistą, kadangi jis sukasi padėkle. Tokiu būdu maistas ruošiamas tolygiai.

2. Mikrobangos sugeriamos maisto iki 1 colio (2,5 cm) gylio. Tolimesnis gaminimas vyksta šilumai pasiskirstant maisto viduje.

3. Paruošimo laikas gali skirtis, priklausomai nuo naudojamo indo ir produktų savybių:
   - Kokybės ir tankio
   - Vandens kiekio
   - Pradinės temperatūros (ar produktai iš šaldytuvo, ar ne)

☞ Kadangi gaminimas vyksta pasiskirstant šilumai, maisto paruošimas tęsiasi ir po to, kai išimate maistą iš krosnelės. Todėl svarbu laikytis «delsimo laiko», nurodyto patiekalų receptuose ir šioje instrukcijoje, kad
- Maistas būtų paruoštas vienodai iki pat centro
- Būtų vienoda temperatūra viso produkto tūryje

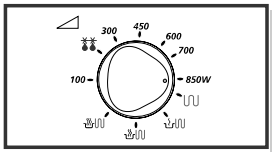
Krosnelės funkcionavimo patikrinimas

LT

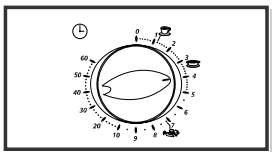
Aprašyta paprasta procedūra suteikia Jums galimybę bet kuriuo metu patikrinti, ar gerai dirba Jūsų krosnelė.

Atidarykite krosnelės dureles, patraukę už rankenėlės, kuri yra dešinėje. Pastatykite stiklinę su vandeniu ant besisukančio padėklo. Uždarykite dureles.

Modeliai CE2714 *



1. Nustatykite maksimalų galingumo lygį pasukdami **PARUOŠIMO GALINGUMO REGULIAVIMO RANKENĖLĘ**.



2. **TAIMERIO** rankenėle nustatykite krosnelės darbo laiką, lygų 4-5 minutėms.

➢ Krosnelė turi būti įjungta į tinkamą kintamos srovės elektros lizdą. Krosnelėje turi būti įstatytas sukamas padėklas. Jeigu naudojamo galingumo lygis ne maksimalus, tada prireiks daugiau laiko, kad vanduo užvirtų.

* Valdymo mygtukų forma ir išdėstymas priklauso nuo modelio.

Ką daryti, jeigu Jūs kuo nors abejojate, arba jeigu iškilo problema

LT

Jeigu Jums iškilo kokia nors inžinierinė problema, pabandykite šiuos sprendimus.

- Tai normalu.
  - Drėgmės koncentracija krosnelės viduje
  - Oro srovė aplink dureles ir išorinį korpusą
  - Šviesos blyksniai aplink dureles ir išorinį korpusą
  - Garas, išeinantis iš durelių angos arba ventiliacinių angų

- Kai Jūs nuspaudžiate mygtuką ⏀, krosnelė nepradeda dirbti.
  - Ar gerai uždarytos krosnelės durelės?

- Maistas visiškai negaminamas.
  - Ar teisingai nustatėte laiką ir/arba nuspaudėte mygtuką ⏀?
  - Ar teisingai nustatėte laiką, naudodami TAIMERIO rankenėlę?
  - Ar uždarytos durelės?
  - Ar neperkrautas elektros tinklas, dėl ko galėjo sudegti saugikliai arba suveikti apsaugos automatas?

- Maistas perkeptas arba neiškeptas
  - Ar buvo išrinktas tinkamas laikas šio tipo maisto ruošimui?
  - Ar buvo pasirinktas reikalingas mikrobanginio galingumo lygis?

- Krosnelėje pastebimas kibirkščiavimas ir traškėjimas (elektrinis lankas)
  - Ar nenaudojate indų su metaline apdaila?
  - Ar nepalikote krosnelėje šakutės arba kito metalinio įrankio?
  - Ar aliuminio folija nėra per arti vidinių sienelių?

- Krosnelė kuria trukdžius radijo imtuvų ir televizorių darbui
  - Gali būti stebimi silpni radijo imtuvų arba televizorių darbo trukdžiai, dirbant krosnelei. Tai normalu. Kad būtų išspręsta ši problema, pastatykite krosnelę toli nuo televizorių, radijo imtuvų arba antenų.
  - Jeigu krosnelės mikroprocesorius reaguoja į trukdžius, gali būti ištrinti displėjaus parodymai. Kad būtų išspręsta ši problema, ištraukite šakutę iš elektros tinklo ir vėl įkiškite. Iš naujo nustatykite laik

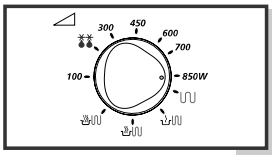
  ➢ Jeigu Jūs negalite išspręsti problemos, sekdami aukščiau išvardintomis instrukcijomis, kreipkitės į parduotuvę, kurioje pirkote krosnelę arba į artimiausią firmos SAMSUNG serviso centrą.

Maisto ruošimas/pašildymas

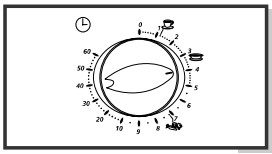
LT

Sekančios operacijos paaiškina, kaip paruošti arba pašildyti maistą.
VISADA patikrinkite Jūsų nustatytus maisto ruošimo režimus prieš palikdami krosnelę be priežiūros.
Pirmiausia patalpinkite maistą į sukamo padėklo centrą. Uždarykite dureles.

Modeliai CE2714 *



1. Nustatykite maksimalų galingumo lygį pasukdami **PARUOŠIMO GALINGUMO REGULIAVIMO RANKENĖLĘ**.
   (MAKSIMALUS GALINGUMAS: 850 W)



2. **TAIMERIO** rankenėle nustatykite krosnelės darbo laiką.
   Rezultatas: Krosnelėje įsijungia šviesa ir padėklas pradeda suktis.

☞ **Niekada** nejunkite mikrobanginės krosnelės, jei ji tuščia.

➢ Gaminimo metu Jūs galite pakeisti galingumo lygį, pasukdami **RUOŠIMO GALINGUO REGULIAVIMO** rankenėlę.

* Valdymo mygtukų forma ir išdėstymas priklauso nuo modelio.

Galingumo lygiai

LT

Jūs galite išsirinkti vieną iš žemiau pateiktų galingumo lygių.

Galingumo lygis	Mikrobangos	Grilis	Mikrobangos	Grilis
AUKŠTAS	850W		850W	
PAŠILDYMAS	700W		-	
VIDUTINIS AUKŠTAS	600W		600W	
VIDUTINIS	450W		450W	
VIDUTINIS ŽEMAS	300W		300W	
ATŠILDYMAS	180W		180W	
ŽEMAS / ŠILTAS MAISTAS	100W		100W	
GRILIS	-	1100W	-	1100W
KOMBI	300W	1100W	600W	1100W
KOMBI II	450W	1100W	450W	1100W
KOMBI III	600W	1100W	300W	1100W

➢ ◆ Jeigu Jūs išsirinksite aukštesnį galingumo lygį, tada ruošimo laikas turi būti sumažintas.
◆ Jeigu Jūs išsirinksite mažesnį galingumo lygį, tada ruošimo laikas turi būti padidintas.

Jeigu Jūs norite prailginti paruošimo laiką daugiafunkcinės rankenėlės pagalba

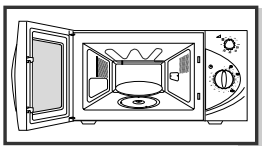
Laikas	Laiko prailginimo žingsnis	Laikas	Laiko prailginimo žingsnis
Iki 1 min.	5 sek.	10-20 min.	1 min.
1-3 min.	10 sek.	20-40 min.	2 min.
3-10 min.	30 sek.	40-99 min.	5 min.

Maisto ruošimo sustabdymas

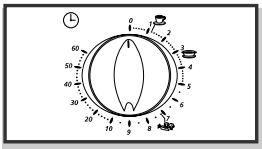
LT

Jūs galite sustabdyti gaminimą bet kuriuo metu tam, kad patikrintumėte, kaip ruošiamas maistas.

Modeliai CE2714 *



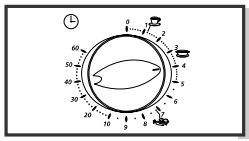
1. Norėdami laikinai sustabdyti maisto gaminimą: Atidarykite dureles.
   Rezultatas: Maisto gaminimas sustabdomas. Norėdami atnaujinti gaminimą, uždarykite dureles.



2. Norėdami visiškai sustabdyti maisto gaminimą:
   Nustatykite **TAIMERIO** rankenėlę ties `0'.

Ruošimo laiko koregavimas

Modeliai CE2714 *



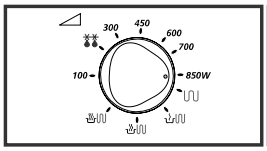
Pakoreguokite likusį gaminimo laiką pasukdami **TAIMERIO** rankenėlę.

* Valdymo mygtukų forma ir išdėstymas priklauso nuo modelio.

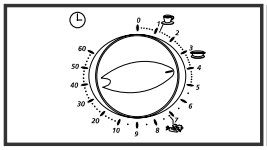
Momentinio pašildymo režimo naudojimas

LT

Pirmiausia padėkite maistą į sukamo padėklo centrą ir uždarykite dureles.



1. Nustatykite **GALINGUMO REGULIAVIMO RANKENĖLĘ** maksimaliam galingumui.



2. Pasukite **TAIMERIO** rankenėlę, kad nustatytumėte daugkartinio pašildymo režimą (gėrimai, sriuba, padažas arba šviežios daržovės).

➢ Naudokite tik indus ir priedus, nepavojingus maisto mikrobanginėje krosnelėje gaminimui.

Momentinio pašildymo režimo naudojimas

Žemiau pateikti kai kurie patarimai ir rekomendacijos, kuriomis reikia vadovautis, gaminant arba atšildant maistą momentinio pašildymo ir ruošimo režimu.

Simbolis	Maisto tipas	Galingumas	Porcijos dydis	Ruošimo laikas	Delsimo laikas
	Gėrimai	850 W	150 ml	1 min.10 sek.	1-2 min.
	Sriuba/padažas	850 W	200-250 ml	3 min.	2-3 min.
	Šviežios daržovės	850 W	400-450 ml	7 min.10 sek.	3 min.

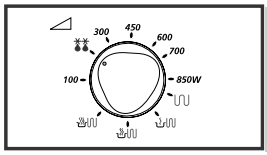
* Valdymo mygtukų forma ir išdėstymas priklauso nuo modelio.

Rankinis produktų atšildymo režimas

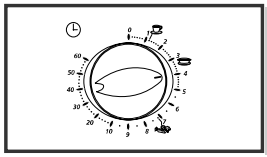
LT

Rankiniu produktų atšildymo režimu Jūs galite atšildyti mėsą, paukštieną ir žuvį.

Iš pradžių padėkite produktus į sukamo padėklo centrą ir uždarykite dureles.



1. Nustatykite **GALINGUMO REGULIAVIMO RANKENĖLĘ** ties simboliu (♦♦).



2. Nustatykite TAIMERIO rankenėlę ties reikalingu laiku.
   Rezultatas: Pradedamas produktų atšildymas.

➢ Naudokite tik indus ir priedus, nepavojingus maisto mikrobanginėje krosnelėje gaminimui.

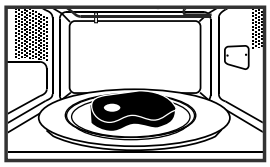
* Valdymo mygtukų forma ir išdėstymas priklauso nuo modelio.

Indas patiekalo su traškia plutele gaminimui

LT

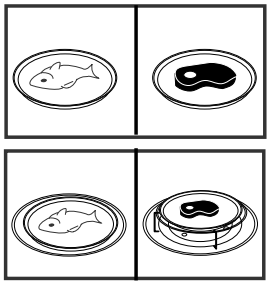
Kaip papildomą priedą Jūsų mikrobanginei krosnelei Samsung mes siūlome indą maisto su traškia plutele gaminimui. Šiame inde Jūs galėsite paskrudinti maistą ne tik iš viršaus, naudojant grilį, bet ir iš apačios. Maistas taps traškus ir apskrudęs dėl aukštos temperatūros inde. Toliau lentelėje nurodyti keli patiekalų tipai, kuriuos galima gaminti inde patiekalams su traškančia plutele (žr. kitą puslapį).

Indas patiekalo su traškia plutele gaminimui gali taip pat būti naudojamas tokių patiekalų kaip bekonas, kiaušiniai, dešrelės ir t.t. gaminimui.



1. Padėkite indą patiekalo su traškia plutele gaminimui tiesiai ant sukamo padėklo ir apsisaugojimui pakaitinkite jį naudodami galingesnį kombinuotą mikrobangų ir grilio režimą [600 W + Grilis (⋃⋃)], sekdami šildymo laiką ir lentelėje duotas instrukcijas.

☞ Išimdami indą, visada naudokite storas pirštines, kadangi indas smarkiai įkaista.



2. Jeigu Jūs ketinate gaminti tokį patiekalą kaip kiaušinienė su bekonu, ištepkite indą riebalais, kad maistas labiau apskrustų.
- Atkreipkite dėmesį, kad indas patiekalo su traškia plutele gaminimui turi savo teflоną, kuris gali būti subraižytas. Nesinaudokite aštriais įrankiais, pvz., peiliu, patiekalo inde pjaustymui.
- Norėdami išvengti indo paviršiaus subraižymų, naudokite plastmasinius stalo įrankius arba išimkite patiekalą iš indo prieš pjaustydami jį.

3. Sudėkite gaminamą patiekalą į indą patiekalo su traškia plutele gaminimui.
- Nestatykite ant indo patiekalo su traškia plutele gaminimui jokių šilumai jautrių indų, pvz., plastmasinių dubenėlių.
- Niekada nestatykite indo patiekalo su traškia plutele gaminimui į krosnelę, jeigu ten nėra sukamo padėklo.

4. Pastatykite indą patiekalo su traškia plutele gaminimui ant metalinių grotelių (arba sukamo padėklo).

5. Išrinkite maisto gaminimui reikalingą laiką ir galingumą. Vadovaukitės lentele kitame puslapyje.

➢ **Kaip valyti indą patiekalo su traškia plutele gaminimui**
Išplaukite indą šiltu vandeniu, naudodami indų plovimo priemonę, po to praskalaukite indą švariu vandeniu.

➢ Nenaudokite kieto šepetėlio arba kietos kempinės, nes priešingu atveju Jūs pažeisite viršutinį indo dengiamąjį sluoksnį.

* **Atkreipkite dėmesį**
Indo patiekalo su traškia plutele gaminimui negalima plauti indaplovėje

Parametrai gaminant maistą režimu, kai naudojamas indas patiekalo su traškia plutele gaminimui

LT

Mes rekomenduojame iš anksto pašildyti indą patiekalo su traškia plutele gaminimui tiesiog ant sukamo padėklo.

Iš anksto pašildykite jį naudodami kombinuotą mikrobangų ir grilio režimą [600 W + Grilis (ᔓ)], sekdami pašildymo laiką ir rekomendacijas, išdėstytas lentelėje.

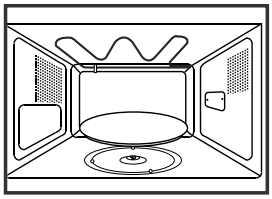
Produktai	Porcija	Galingumas	Pašildymo laikas	Gaminimo laikas	Rekomendacijos
Bekonas	4 griežinėliai (80 g) 8 griežinėliai (160 g)	600 W + Grilis(ᔓ)	3 min.	3-3,5 min. 4,5-5 min.	Iš anksto pašildykite indą patiekalo su traškia plutele gaminimui. Sudėkite bekono gabaliukus vieną šalia kito į indą. Indą pastatykite ant grotelių.
Pomidorai grilyje	200 g (2 vnt.) 400 g (4 vnt.)	450 W + Grilis(ᔓ)	3 min.	3 min. 4 min.	Iš anksto pašildykite indą patiekalo su traškia plutele gaminimui. Perpjaukite pomidorus per pusę. Pabarstykite įuos sūriu. Ratu sudėkite įuos į indą. Indą pastatykite ant grotelių.
Mėsainiai (šaldyti)	2 vnt. (125 g) 4 vnt. (250 g)	600 W + Grilis(ᔓ)	3 min.	6-6,5 min. 8-8,5 min.	Iš anksto pašildykite indą patiekalo su traškia plutele gaminimui. Išdėliokite šaldytus mėsainius rateliu inde. Indą pastatykite ant grotelių. Apverskite mėsainius po 4-5 minučių.
Prancūzišk as batonas (šaldytas)	100 – 150 g (1 vnt.) 200 – 250 g (2 vnt.)	450 W + Grilis(ᔓ)	5 min.	5-6 min. 6-7 min.	Iš anksto pašildykite indą patiekalo su traškia plutele gaminimui. Vieną batoną padėkite į indo centrą, o du kitus vieną šalia kito indo centre. Indą pastatykite ant grotelių.
Pica (šaldyta)	300 – 350 g 400 – 450 g	600 W + Grilis(ᔓ)	5 min.	7-8 min. 9-10 min.	Iš anksto pašildykite indą patiekalo su traškia plutele gaminimui. Šaldytą picą įdėkite į indą. Indą pastatykite ant grotelių.
Mini pica (iš šaldytuvo)	100 – 150 g 200 – 250 g	600 W + Grilis(ᔓ)	5 min.	3-3,5 min. 4-4,5 min.	Iš anksto pašildykite indą patiekalo su traškia plutele gaminimui. Šaldytos picos gabalėlius išdėliokite ratuku inde. Indą pastatykite ant grotelių.
Traškučiai mikrobang inei krosnelei (šaldyti)	200 g 300 g 400 g	450 W + Grilis(ᔓ)	4 min.	9 min. 12 min. 15 min.	Iš anksto pašildykite indą patiekalo su traškia plutele gaminimui. Paskleiskite čipsus inde lygiu sluoksniu. Indą pastatykite ant grotelių. Apverskite praėjus pusei gaminimo laiko.
Keptos bulvės	250 g 500 g	600 W + Grilis (ᔓ)	4 min.	4,5-5 min. 7-7,5 min.	Iš anksto pašildykite indą patiekalo su traškia plutele gaminimui. Bulves perpjaukite perpus. Sudėkite jas į indą perpjautomis puselėmis į apačią. Sudėliokite ratuku. Indą pastatykite ant grotelių.
Žuvies lazdelės (šaldytos)	150 g (5 vnt.) 300 g (10 vnt.)	600 W + Grilis(ᔓ)	4 min.	6-6,5 min. 8,5-9 min.	Iš anksto pašildykite indą patiekalo su traškia plutele gaminimui. Ištepkite indą 1 šaukštu augalinio aliejaus. Lazdeles sudėkite į indą ratuku. Apverskite lazdeles po 3,5 minutės (5 vnt.) arba 5 minučių (10 vnt.)
Viščiuko gabalėliai (šaldyti)	125 g 250 g	600 W + Grilis(ᔓ)	4 min.	4,5-5 min. 6,5-7 min.	Iš anksto pašildykite indą patiekalo su traškia plutele gaminimui. Ištepkite indą 1 šaukštu augalinio aliejaus. Sudėkite viščiuko gabalėlius į indą. Indą pastatykite ant grotelių. Apverskite gabalėlius po 3 minučių (125 g) arba 5 minučių (250 g)

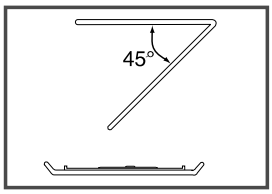
Kaitinimo elemento padėties pasirinkimas

LT

Kaitinimo elementas naudojamas, kai maistas gaminamas grilio režimu. Darbui jį galima nustatyti viena ar dviejomis padėtimis.

- ◆ Horizontali padėtis maisto ruošimui grilio arba kombinuotuoju «mikrobangos + grilis» režimu.
- ☞ Kaitinimo elemento padėtį keiskite tik tada, kai jis šaltas ir nenaudokite daug jėgos, atlenkiant jį vertikalią padėtį.



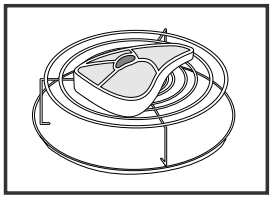


Kaitinimo elemento nustatymui...	Atlikite tai...
Į horizontalią padėtį («grilio» arba kombinuotasis «mikrobangos + grilis» režimas)	- Patraukite kaitinimo elementą į save - Traukite į viršų iki tol, kol jis taps lygiagretus krosnelės kameros luboms..

Valant vidinės kameros viršutinę dalį Jums bus patogiau valyti kaitinimo elementą, jeigu Jūs jį pasuksite žemyn 45 laipsnių ir tuo pačiu išvalysite jį.

Priedų maisto ruošimui pasirinkimo vadovas

Naudokite tik priedus, nepavojingus maisto mikrobanginėje krosnelėje gaminimui; nenaudokite plastmasinių indų, lėkščių, popierinių stiklinių, rankšluosčių ir t.t.



Jeigu norite išrinkti kombinuotą ruošimo režimą (grilis ir mikrobangos), naudokite tiktai priedus, nepavojingus naudoti tiek mikrobanginėje krosnelėje, tiek ir įprastinėje orkaitėje. Metaliniai indai arba priedai gali pakenkti Jūsų krosnelei.

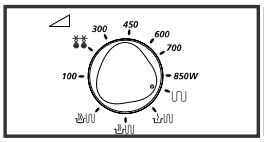
➢ Detalesnį paaiškinimą apie indus ir priedus, tinkamus naudoti mikrobanginėje krosnelėje, skaitykite skyriuje «Vadovas renkantis indus» 32 psl.

Gaminimas grilio režimu

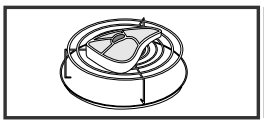
LT

Naudodami grilį galite greitai pašildyti ir paskrudinti maistą, nenaudodami mikrobangų. Kad būtų patogu gaminti šiuo režimu, į krosnelės komplektą įtrauktos metalinės grotelės.

Modeliai CE2714 *



1. Iš anksto pakaitinkite grilį iki reikiamos temperatūros, pasukdami ruošimo galingumo reguliavimo rankenėlę iki grilio simbolio (⎍⎍) ir tada nustatę laiką pasukdami taimerio rankenėlę.



2. Atidarykite dureles ir padėkite maistą ant grotelių.

3. Nustatykite reikiamą gaminimo laiką.

➢ Visada naudokitės storomis pirštinėmis, liesdamiesi prie virtuvinių priedų krosnelėje, kadangi jie gali būti labai karšti.
Įsitikinkite tuo, kad grilis yra vertikalioje padėtyje.

Mikrobangų ir grilio kombinavimas

Jūs taip pat galite kombinuoti gaminimą, naudojant mikrobangas, su grilio naudojimu, dėka ko galima paruošti maistą greitai ir tuo pačiu paskrudinti jį.

☞ **VISADA** naudokite priedus, kurie nepavojingi naudoti tiek mikrobanginėje krosnelėje, tiek ir įprastinėje orkaitėje. Idealiai tinka keraminiai arba šilumai atsparaus stiklo indai, kadangi jie leidžia mikrobangoms tolygiai veikti maistą.

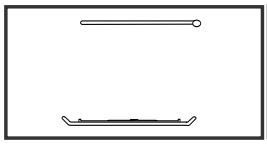
☞ **VISADA** naudokitės storomis pirštinėmis, liesdamiesi prie virtuvinių priedų krosnelėje, kadangi jie gali būti labai karšti.

* Valdymo mygtukų forma ir išdėstymas priklauso nuo modelio.

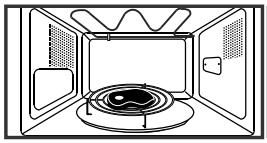
Mikrobangų ir grilio kombinavimas

LT

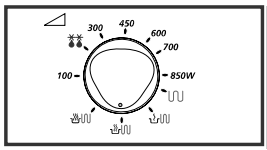
Modeliai CE2714 *



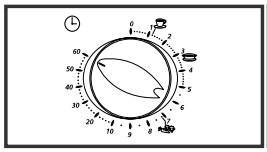
1. Įsitikinkite tuo, kad kaitinimo elementas yra horizontalioje padėtyje; tikslesnius paaiškinimus skaitykite 26 psl.



2. Atidarykite dureles. Padėkite maistą ant grotelių, o groteles ant sukamo padėklo. Uždarykite dureles.



3. Ruošimo galingumo reguliavimo rankenėlės pasukimu išsirinkite reikalingą galingumo lygį ( ).



4. Taimerio rankenėlės pasukimu nustatykite reikiamą gaminimo laiką (Pvz., 60 minučių)
Rezultatas: Pradedamas gaminimo procesas.

➢ Maksimalus mikrobanginės galingumo lygis kombinuotuoju mikrobangų ir grilio režimu lygus 600 W.

* Valdymo mygtukų forma ir išdėstymas priklauso nuo modelio.

Vadovas renkantis indus

LT

Maisto ruošimo mikrobanginėje krosnelėje proceso metu mikrobangos turi prasiskverbti į maistą, dėl to naudojami indai negali atspindėti arba sugerti bangų.

Todėl Jūs turite ypatingai kruopščiai rinktis indus mikrobanginei krosnelei. Jeigu produktai pažymėti užrašu «Nepavojinga mikrobanginei krosnelei», tai Jums nėra ko jaudintis.

Žemiau pateiktoje lentelėje išvardinti skirtingi virtuvinių įrankių tipai ir duotos konkrečios rekomendacijos dėl jų naudojimo mikrobanginėje krosnelėje.

Virtuviniai įrankiai	Saugūs mikrobanginei krosnelei	Komentarai
Aliuminio folija	✔✘	Galima naudoti nedideliais kiekiais apsaugant atskiras maisto dalis nuo apdegimo. Gali susidaryti elektrinis lankas, jeigu folija pernelyg arti krosnelės sienelės arba jeigu naudojama pernelyg daug folijos.
Indas skrudinimui	✔	Iš anksto nekaitinkite ilgiau aštuonių minučių.
Porcelianas ir gaminiai iš molio	✔	Porcelianas, keramika, glazūruota keramika ir kinietiškas porcelianas paprastai tinka, jeigu jie neturi metalo apdailos.
Vienkartiniai plastmasiniai indeliai	✔	Kai kurie atšildomi produktai pakuojami į tokius plastmasinius indelius.
Greito gaminimo maisto pakuotės		
• Polistirolio stiklinės ir dėžutės	✔	Gali būti naudojami maisto pašildymui. Perkaitinus polistirolio gali išsilydyti.
• Popieriniai maišeliai ir laikraščiai	✘	Gali užsidegti.
• Perdirbtas popierius arba metalinė apdaila	✘	Gali susidaryti elektrinis lankas.
Stiklo rakandai		
• Grūdinto stiklo indai	✔	Galima naudoti, jei jie be metalo apdailos.
• Plono stiklo indai	✔	Galima naudoti maisto ir skysčių pašildymui. Plonas stiklas gali skilti smarkiai pakaitinus.
• Stiklainiai	✔	Reikia nuimti dangtelį. Tinkami tik pašildymui.
Metalas		
• Dubenėliai	✘	Gali susidaryti elektrinis lankas arba įsižiebti liepsna.
• Susuktos vielelės maišelių užrišimui	✘	
Popierius		
• Lėkštelės, puodeliai, servetėlės ir virtuvinis popierius	✔	Trumpalaikiam paruošimui ir pašildymui. Taip pat išsiskiriančios drėgmės sugėrimui.
• Perdirbtas popierius	✘	Gali sukelti elektrinį lauką.
Plastikas		Ypatingai, jeigu tai šilumai ir karščiui atsparus plastikas. Tam tikras kitoks plastikas gali išsilydyti nuo aukštos temperatūros. Nenaudokite melamino plastiko.
• Dėžutės	✔	
• Dengianti plėvelė	✔	Gali būti naudojama drėgmės išlaikymui. Negali liestis prie maisto. Būkite atsargūs, nuimdami plėvelę, kadangi gali išsiveržti karštas garas.
• Maišeliai atšildymui	✔✘	Tik jeigu juos galima virti ir jeigu jie tinkami naudojimui krosnelėje. Negali būti hermetiškai sandarūs. Esant būtinybei, pradurkite juos šakute.
Parafininis arba riebalų nepraleidžiantis popierius	✔	Gali būti naudojamas drėgmės sulaikymui ir apsisaugant nuo taškymosi.

LT

MIKROBANGOS

Mikrobangų energija faktiškai prasiskverbia į maistą, susigerdama į maiste esantį vandenį, taukus ir cukrų. Mikrobangos verčia maisto molekules greitai judėti. Greitai judant molekulėms susidaro trintis ir susidariusi energija šildo maistą.

GAMINIMAS

Virtuviniai indai mikrobanginei krosnelei:
Virtuviniai indai turi leisti mikrobangoms prasiskverbti pro juos, norint užtikrinti maksimalų gaminimo efektyvumą. Mikrobangas atspindi metalas, toks kaip nerūdijantis plienas, aliuminis ir varis, tačiau bangos prasiskverbia pro keramiką, stiklą, porcelianą ir plastmasę, o taip pat pro popierių ir medį. Dėl to maisto niekada negalima gaminti metaliniuose induose.

Produktai, kuriuos galima gaminti mikrobanginėje krosnelėje:
Mikrobanginėje krosnelėje galima gaminti daugelio tipų produktus, įskaitant šviežias ir užšaldytas daržoves, vaisius, gaminius iš makaronų, ryžius, kruopas, pupas, žuvį ir mėsą. Mikrobanginėje krosnelėje taip pat galima ruošti padažus, užpilamus kremus, sriubas, garinius pudingus, konservus, prieskonius. Bendrai sakant, gaminimas mikrobangų pagalba idealiai tinka bet kuriems patiekalams, kurie paprastai ruošiami ant dujinės viryklės. Pavyzdžiui, galima išlydyti sviestą arba šokoladą (žiūrėkite specialiųjų patarimų skyrių).

Dengimas gaminimo metu
Labai svarbu uždengti maistą gaminimo metu, kadangi garuojantis vanduo virsta garais, kuris įneša savo indėlį į gaminimo procesą. Maistą galima uždengti įvairiais būdais: pavyzdžiui, keramine lėkštele, plastmasiniu dangteliu arba plastmasine plėvele, tinkamai naudojimui mikrobanginėje krosnelėje.

Delsimo laikas
Pasibaigus gaminimui, svaru leisti maistui pastovėti, kad temperatūra išsilygintų visame maisto tūryje.

Šaldytų daržovių gaminimo instrukcijos
Naudokite tinkamą dubenėlį iš šilumai atsparaus stiklo su dangčiu. Gaminkite uždengź dangčiu minimalų laiką, nurodytą lentelėje. Tada tęskite gaminti, kol gausite norimą rezultatą. Permaišykite du kartus gaminimo proceso metu ir kartą baigus gaminti. Įdėkite druskos, prieskonių arba sviesto, pabaigus gaminti. Delsimo laiku uždenkite.

Produktai	Porcija	Galingumas	Laikas (min.)	Delsimo laikas (min.)	Instrukcijos
Špinatai	150 g	600 W	4,5-5,5	2-3	Įpilkite 15 ml (1 valgomąjį šaukštą) šalto vandens
Brokoliai	300 g	600 W	9-10	2-3	Įpilkite 30 ml (2 valgomuosius šaukštus) šalto vandens
Žirneliai	300 g	600 W	7,5-8,5	2-3	Įpilkite 15 ml (1 valgomąjį šaukštą) šalto vandens
Žalios pupelės	300 g	600 W	8-9	2-3	Įpilkite 30 ml (2 valgomuosius šaukštus) šalto vandens
Daržovių mišinys (morkos/žirneliai/ kukurūzai)	300 g	600 W	7,5-8,5	2-3	Įpilkite 15 ml (1 valgomąjį šaukštą) šalto vandens
Daržovių mišinys (kiniško stiliaus)	300 g	600 W	8-9	2-3	Įpilkite 15 ml (1 valgomąjį šaukštą) šalto vandens

LT

Šviežių daržovių gaminimo vadovas

Naudokite šilumai atsparų stiklo dubenį, uždengiamą dangčiu. Įpilkite 30-45 ml (2-3 valgomieji šaukštai) šalto vandens 250 g produkto, jeigu nenurodytas kitas kiekis (žr. lentelę). Gaminkite, uždengę dangčiu, minimalų laiką, nuodytą lentelėje. Po to tęskite gaminti iki norimo rezultato. Permaišykite vieną kartą ruošimo proceso metu ir dar kartą baigus gaminti. Įdėkite druskos, prieskonių arba sviesto, pabaigus gaminti. Uždenkite delsimo laiku trims minutėms.

Patarimas: Šviežias daržoves supjaustykite apytikriai vienodo dydžio gabalėliais. Kuo smulkiau supjaustytos daržovės, tuo greičiau jos bus pagamintos..

Visos šviežios daržovės turi būti gaminamos visu mikrobangų galingumo lygiu (850 W)

Produktai	Porcija	Laikas (min.)	Delsimo laikas (min.)	Instrukcijos
Brokoliai	250 g 500 g	4-4,5 8-8,5	3	Padalinkite į panašaus dydžio žiedus. Padėkite žiedų galais į indo centrą.
Briuselio kopūstai	250 g	5,5-6,5	3	Įpilkite 60-75 ml (5-6 valgomuosius šaukštus) vandens.
Morkos	250 g	4,5-5	3	Supjaustykite morkas panašaus dydžio gabalėliais.
Kalafiorai	250 g 500 g	5-5,5 8,5-9	3	Padalinkite į panašaus dydžio žiedus. Didelius žiedus perpjaukite perpus. Padėkite žiedų galais į indo centrą.
Aguročiai	250 g	3,5-4	3	Supjaustykite aguročius griežinėliais. Įpilkite 30 ml (2 valgomuosius šaukštus) šalto vandens arba sviesto gabalėlį. Gaminkite iki tol, kol jie tik pradės minkštėti.
Baklažanai	250 g	3,5-4	3	Supjaustykite baklažanus smulkiais griežinėliais ir aptaškykite 1 valgomuoju šaukštu citrinų sulčių.
Poras	250 g	4,5-5	3	Supjaustykite porą stambiais griežinėliais.
Grybai	125 g 250 g	1,5-2 3-3,5	3	Paruoškite smulkius sveikus arba griežinėliais supjaustytus grybus. Nepilkite jokio vandens. Aptaškykite citrinų sultimis. Pabarstykite druska ir pipirais. Išliekite skystį prieš pateikdami stalui.
Svogūnai	250 g	5,5-6	3	Supjaustykite svogūną griežinėliais arba perpus. Įpilkite tik 15 ml (1 valgomąjį šaukštą) šalto vandens.
Pipirai	250 g	4,5-5	3	Įpilkite 15 ml (1 valgomąjį šaukštą) šalto vandens.
Bulvės	250 g 500 g	4-5 7,5-8,5	3	Pasverkite nuskustas bulves ir supjaustykite panašaus dydžio puselėmis arba ketvirčiais.
Griežčiai	250 g	5-5,5	3	Supjaustykite griežčius smulkiais kubeliais.

LT

Ryžių ir makaronų gaminių ruošimo vadovas

Ryžiai: Naudokite šilumai atsparų stiklo dubenį, uždengiamą dangčiu – gaminimo metu ryžių tūris padidėja du kartus. Ryžius gaminkite uždengtus.
Baigus gaminti pamaišykite ryžius prieš palikdami juos pastovėti. Įdėkite prieskonių ir sviesto.
Pastaba: Gali pasirodyti, kad ryžiai nesugėrė viso vandens, pasibaigus gaminimo laikui.

Makaronų gaminiai: Naudokite šilumai atsparų stiklo dubenį. Įpilkite verdančio vandens, druskos žiupsnelį ir gerai išmaišykite. Gaminkite neuždengdami. Periodiškai maišykite, taip pat pamaišykite pabaigus gaminti. Uždenkite dangčiu delsimo laikui ir rūpestingai nupilkite vandenį prieš pateikdami stalui.

Produktai	Porcija	Galingumas	Laikas (min.)	Delsimo laikas (min.)	Instrukcijos
Baltieji ryžiai (užpilami verdančiu vandeniu)	250 g	850 W	16-17	5	Įpilkite 500 ml šalto vandens
Rudieji ryžiai (užpilami verdančiu vandeniu)	250 g	850 W	21-22	5	Įpilkite 500 ml šalto vandens
Ryžių mišinys (Ryžiai + kanadietiški ryžiai)	250 g	850 W	17-18	5	Įpilkite 500 ml šalto vandens
Sumaišyta košė (ryžiai + javai)	250 g	850 W	18-19	5	Įpilkite 400 ml šalto vandens
Makaronų gaminiai	250 g	850 W	11-12	5	Įpilkite 1000 ml šalto vandens

LT

MAISTO PAŠILDYMAS

Jūsų mikrobanginėje krosnelėje maistą galima pašildyti kur kas greičiau, nei tai galima padaryti įprastoje orkaitėje arba ant dujinės viryklės.
Vadovaukitės galingumo lygiais ir gaminimo laikais, pateiktais lentelėje kitame puslapyje.
Šildymo laikas nurodytas kambario temperatūros (nuo 18 °C iki 20 °C) skysčiams bei maisto produktams, išimtiems iš šaldytuvo, kurių temperatūra nuo 5 °C iki 7 °C.

Maisto maišymas ir uždengimas

Stenkitės nekaitinti didelių apimčių patiekalų, pavyzdžiui, didelio mėsos gabalo: jie linkę sausėti iš išorės dar prieš tai, kai visiškai iškepa vidurys. Geriausi rezultatai pasiekiami šildant nedidelius maisto gabalus.

Galingumo lygiai ir pamaišymas

Kai kuriuos patiekalus galima kaitinti 850 W galingumu, tuo tarpu kitus reikia šildyti 600 W, 450 W ar net 300 W galingumu.
Informacijos ieškokite lentelėse. Bendru atveju geriau kaitinti maistą naudojant mažesnį galingumo lygį, jeigu maistas delikatesinis, didelės apimties arba toks maistas, kuris gali įkaisti labai greitai (pavyzdžiui, saldūs pyragaičiai su įdaru).
Kad rezultatas būtų kuo geresnis, gerai išmaišykite arba apverskite šildomą maistą. Jeigu įmanoma, vėl permaišykite prieš pateikdami stalui.
Būkite ypatingai atsargūs šildydami skysčius ir vaikišką maistelį. Taip pat paskaitykite skyrių «Saugumo priemonės».

SKYSČIŲ PAŠILDYMAS

Visada po krosnelės išjungimo leiskite skysčiams pastovėti 20 sekundžių, kad temperatūra išsilygintų visame skysčio tūryje. Pamaišykite skystį šildydami, jeigu būtina, VISADA išmaišykite skystį baigę šildyti. Kad išvengtumėte staigaus skysčių užvirimo ir galimo nudegimo, į gėrimus panardinkite plastmasinį šaukštelį arba stiklinę lazdelę ir pamaišykite juos prieš šildydami, šildymo metu ir baigus šildyti.

VAIKIŠKO MAISTELIO PAŠILDYMAS

VAIKIŠKAS MAISTELIS: Sudėkite jį į gilų keraminį indą. Uždenkite plastmasiniu dangteliu. Gerai išmaišykite baigę šildyti! Leiskite pastovėti 2-3 minutes prieš duodami kūdikiui. Vėl išmaišykite ir patikrinkite temperatūrą. Rekomenduojama maitinti vaiką 30 °C - 40 °C temperatūros maistu.

VAIKIŠKAS PIENAS: Supilkite pieną į sterilizuotą stiklinį buteliuką. Šildykite neuždengę. Niekada nešildykite pieno su ant buteliuko užmautu žinduku, kadangi perkaitinus buteliukas gali sprogti. Gerai išplakite buteliuką prieš palikdami jį pastovėti ir vėl išplakite, prieš duodami jį vaikui! Visada atidžiai patikrinkite vaikiško pieno arba maistelio temperatūrą, prieš pradėdami maitinti kūdikį. Rekomenduojama maitinimo temperatūra: apie 37 °C

PASTABA:

Norint išvengti nudegimų, būtina ypatingai atidžiai patikrinti vaikiško maistelio temperatūrą prieš pradedant maitinti kūdikį. Šildydami vadovaukitės lentele, esančia kitame puslapyje, rinkdamiesi galingumo lygį ir šildymo laiką.

Maisto ir gėrimų šildymas

Šildydami naudokite lentelėje nurodytus galingumo lygius ir laikus.

Vaikiško maistelio ir pieno pašildymas

Šildydami naudokite lentelėje nurodytus galingumo lygius ir laikus.

LT

PRODUKTŲ ATŠILDYMAS

Produktai	Porcija	Galingumas	Laikas (min.)	Delsimo laikas (min.)	Instrukcijos
Gėrimai (kava, arbata ir vanduo)	150 ml (1 puodelis) 300 ml (2 puodeliai) 450 ml (3 puodeliai)	850 W	1-1,5 2-2,5 3-3,5	1-2	Supilkite skystį į puodelius ir šildykite nepertraukiamai: pastatykite 1 puodelį centre, 2 puodelius vieną priešais kitą, 3 puodelius ratu. Palikite gėrimus krosnelėje delsimo laikui, o po to gerai išmaišykite.
Sriuba (iš šaldytuvo)	250 g 350 g 450 g	850 W	2,5-3 3-3,5 3,5-4	2-3	Supilkite į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastmasiniu dangteliu. Gerai išmaišykite pašildę. Dar kartą pašildykite prieš pateikdami stalui.
Troškinta mėsa (iš šaldytuvo)	350 g	600 W	5-6	2-3	Sudėkite troškintą mėsą į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastmasiniu dangteliu. Periodiškai maišykite šildymo metu, dar kartą pamaišykite prieš palikdami delsimo laikui ir prieš pateikdami stalui.
Miltų gaminiai su įdaru (iš šaldytuvo)	350 g	600 W	4-5	3	Sudėkite makaronų gaminius (pavyzdžiui, spageti ar vermišelius) į plokščią keraminį dubenį. Apgaubkite plėvele, tinkama mikrobanginei krosnelei. Išmaišykite prieš pateikdami stalui.
Makaronų gaminiai su padažu (iš šaldytuvo)	350 g	600 W	4,5-5,5	3	Sudėkite miltinius gaminius su įdaru (pavyzdžiui, virtinius, koldūnus) į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastmasiniu dangteliu. Periodiškai maišykite šildymo metu, dar kartą pamaišykite prieš palikdami delsimo laikui ir prieš pateikdami stalui.
Patiekalas lėkštėje (iš šaldytuvo)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Sudėkite šildymui paruoštą patiekalą iš 2-3 komponentų į keraminę lėkštę. Apgaubkite plėvele, tinkama mikrobanginei krosnelei.

Mikrobangų naudojimas – puikus būdas atšildyti produktus. Mikrobangos atsargiai atšildo produktus per trumpą laiką. Tai gali pasirodyti ypač naudinga, jei Jūs netikėtai sulaukėte svečių.

Produktai	Porcija	Galingumas	Laikas (min.)	Delsimo laikas (min.)	Instrukcijos
Vaikiškas maistelis (daržovės + mėsa)	190 g	600 W	30 s	2-3	Sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Šildykite, uždegę dangteliu. Pašildę išmaišykite. Palikite pastovėti 2-3 minutes. Prieš maitindami kūdikį, gerai išmaišykite ir atidžiai patikrinkite temperatūrą.
Vaikiška košelė (kruopos + pienas + vaisiai)	190 g	600 W	20 s	2-3	Sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Šildykite, uždegę dangteliu. Pašildę išmaišykite. Palikite pastovėti 2-3 minutes. Prieš maitindami kūdikį, gerai išmaišykite ir atidžiai patikrinkite temperatūrą.
Vaikiškas pienas	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 1 min. – 1 min. 10 s	2-3	Gerai sukratykite arba išmaišykite ir supilkite į sterilizuotą stiklinį buteliuką. Pastatykite buteliuką į sukamo padėklo centrą. Gaminkite neuždengdami. Gerai sukratykite ir leiskite pastovėti ne mažiau 2 minučių. Prieš maitindami kūdikį, gerai sukratykite ir atidžiai patikrinkite temperatūrą.

LT

Šaldyta paukštiena turi būti visiškai atšildyta prieš pradedant ją gaminti. Prieš šildymą pašalinkite nuo pakuotės metalines suvytas vieleles pakuotės užrišimui ir išimkite paukštį iš pakuotės, kad sudaryti sąlygas ištekėti skysčiui, susirenkančiam atšildymo metu.
Sudėkite atšildomus produktus į indą, neuždengdami jų. Apverskite juos pasibaigus pusei atšildymo laiko, nupilkite skysčius, jeigu jie susidarė atitirpstant, ir pašalinkite vidurius iš karto, kai tik tai bus įmanoma.
Laikas nuo laiko kontroliuokite produktus, liesdami įsitikinkite, kad jie netapo šilti. Jeigu smulkios ar plonos produkto dalys pradės įšilti, nutraukite atšildymą ir palikite paukštį pastovėti 20 minučių prieš tęsdami atšildymą.
Kad iki galo pabaigtumėte atšildymą, leiskite žuviai, mėsai ir paukštienai pastovėti. Atšildymo delsimo laikas skirtingiems produktams skiriasi priklausomai nuo atšildomų produktų kiekio. Žiūrėkite žemiau pateiktą lentelę.
Patarimas: Plokšti ir ploni produktai atšildomi greičiau nei stori ir mažas produktų kiekis atšildomas greičiau nei didelis. Prisiminkite šį patarimą užšaldydami ir atšildydami produktus.
Vadovaukitės pateikta lentele atšildant šaldytus produktus, kurių temperatūra nuo -18 °C iki -20 °C.

Visi šaldyti produktai turi būti atšildomi «atšildymo» galingumo lygiu (180 W)

Produktai	Porcija	Laikas (min.)	Delsimo laikas (min.)	Instrukcijos
Mėsa Mėsos faršas Kiaulienos muštinis	200 g 400 g 250 g	6-7 11-13 7,5-8,5	5-25	Sudėkite mėsą į plokščią keraminį indą. Uždenkite plonus kraštus aliuminine folija. Apverskite pasibaigus pusei atšildymo laiko!
Vištiena Viščiuko gabalėliai Sveikas viščiukas	500 g (2 gabalėliai) 900 g	14,5-15,5 28-30	15-40	Pirmiausia sudėkite viščiuko gabalėlius odele į apačią, o sveiką viščiuką krūtinėle į apačią į plokščią keraminį indą. Uždenkite plonas dalis, tokias kaip sparnelių ir kojelių galiukai, aliuminine folija. Apverskite pasibaigus pusei atšildymo laiko!
Žuvis Žuvies filė	200 g (2 gabalėliai) 400 g (4 gabalėliai)	6-7 12-13	5-15	Sudėkite šaldytą mėsą į plokščio keraminio indo centrą. Uždenkite plonus kraštus storesnėmis dalimis. Siaurus galiukus uždenkite aliuminio folija. Apverskite pasibaigus pusei atšildymo laiko!
Vaisiai Uogos	250 g	6,5-7,5	5-10	Išdėliokite vaisius plonu sluoksniu į plokščią apvalų stiklinį indą (didelio diametro).
Duona Bandelės (kiekvienos svoris apie 50 g) Tešla / sumuštiniai Vokiška duona (kvietiniai + ruginiai miltai)	2 vienetai 4 vienetai 250 g 500 g	0,5-1 2-2,5 4,5-5 8-10	5-20	Sudėkite bandeles ratuku, o duoną horizontaliai ant virtuvinio popierinio rankšluosčio sukamo padėklo viduryje. Apverskite pasibaigus pusei atšildymo laiko!

GRILIS

Kaitinamasis grilio elementas įtaisytas po vidinės krosnelės kameros lubomis. Jis dirba tik tada, kai uždarytos krosnelės durelės ir kai sukasi padėklas. Padėklui sukantis užtikrinamas lygesnis maisto paskrudinimas. Jeigu grilį iš anksto pakaitintumėte 4 minučių bėgyje, maistas greičiau apskrustų.

Virtuviniai įrankiai grilio režimui:
Jie turi būti iš neužsidegančios medžiagos, gali turėti metalo. Nenaudokite jokių plastmasinių virtuvės įrankių, kadangi jie gali išsilydyti.

Maistas, tinkamas gaminimui grilio režimu:
Muštiniai, dešrelės, antrekotai, mėsainiai, bekono ir kumpio riekelės, plonos žuvies porcijos, sumuštiniai ir visų tipų užkandžiai skrebučiams.

SVARBI PASTABA:

Visada, naudodami gaminimo tik griliu režimą, pasirūpinkite, kad po krosnelės vidinės kameros lubomis įtaisytas kaitinimo elementas būtų horizontalioje padėtyje, o ne vertikalioje padėtyje prie galinės kameros sienelės. Prisiminkite, kad maistą būtina pastatyti ant aukštų grotelių, jeigu instrukcijose nenurodyta kitaip.

MIKROBANGOS + GRILIS

Šiuo gaminimo režimu kombinuojama spindulinė šiluma, skleidžiama grilio kaitinimo elemento, ir gaminimo greitis, užtikrinamas naudojant mikrobangas. Jis dirba tik tada, kai uždarytos krosnelės durelės ir kada sukasi padėklas. Sukantis padėklui maistas tolygiau paskrudinamas. Šiame krosnelės modelyje yra trys kombinuotieji gaminimo režimai: 600 W + grilis, 450 W + grilis ir 300 W + grilis.

Virtuviniai įrankiai režimui «mikrobangos + grilis»:
Lūdzu izmantojiet virtuves piederumus, caur kuriem var iet mikroviļņi. Tiem ir jābūt no ugunsdroša materiāla. Kombinētajā režīmā neizmantojiet metāla virtuves piederumus. Neizmantojiet plastmasas virtuves piederumus, jo tie var izkust.

SVARBI PASTABA:

Visada, naudodami kombinuotą gaminimo režimą (mikrobangos + grilis), pasirūpinkite, kad po krosnelės vidinės kameros lubomis įtaisytas kaitinimo elementas būtų horizontalioje padėtyje, o ne vertikalioje padėtyje prie galinės kameros sienelės. Prisiminkite, kad maistą būtina pastatyti ant aukštų grotelių, jeigu instrukcijose nenurodyta kitaip. Kartais maistas statomas tiesiai ant sukamo padėklo. Vadovaukitės instrukcijomis, pateiktomis žemiau esančioje lentelėje.

Jeigu maistą reikia paskrudinti iš abiejų pusių, Jūs turite jį apversti.

LT

Šviežių produktų gaminimo, naudojant grilį, vadovas

Iš anksto pakaitinkite grilį, įjungę krosnelę grilio režimu 4 minutes.
Naudokite lentelėje nurodytus galingumo lygius ir laiką, kai gaminate naudodami grilį.

Švieži produktai	Porcija	Galingumas	Laikas 1 pusei (min.)	Laikas 2 pusei (min.)	Instrukcijos
Skrebučiai	4 gabalėliai (kiekvienas po 25 g)	Tik grilis	3,5-4,5	2,5-3,5	Padėkite skrebučius vieną šalia kito ant grotelių.
Bandelės (jau iškeptos)	2-4 vienetai	Tik grilis	2-3	1-2	Sudėkite bandeles ratuku tiesiai ant sukamo padėklo iš pradžių apatine dalimi į viršų.
Pomidorai-grilis	200 g (2 vnt.) 400 g (4 vnt.)	300 W + grilis	3,5-4,5 6-7	----	Supjaustykite pomidorus perpus. Pabarstykite juos sūriu. Sudėkite juo rateliu į plokščią indą iš šilumai atsparaus stiklo. Pastatykite indą ant padėklo.
Havajietiški skrebučiai (ananaso, kumpio, sūrio griežinėliai)	2 vnt. (300 g)	450 W + grilis	3,5-4	----	Pirmiausia pakepinkite duonos riekeles. Ant duonos padėkite skrebučių ingredientus ir skrebučius padėkite ant grotelių. Palikite 2-3 minutėms.
Keptos bulvės	250 g 500 g	600 W + grilis	4,5-5,5 7,5-8,5	----	Supjaustykite bulves perpus. Sudėkite ratuku ant grotelių perpjautomis pusėmis į grilio pusę.
Vištos gabaliukai	400-500 g (2 gabalėliai)	300 W + grilis	8-9	9-10	Paruoškite vištos gabalėlius, ištepdami juos riebalais ir pabarstydami prieskoniais. Sudėkite juos ratuku kaulais į vidurį. Vieną vištos gabalėlį padėkite į grotelių vidurį. Palikite 2-3 minutėms.
Avienos muštiniai (vidutinis iškepimas)	400 g (4 vnt.)	Tik grilis	11-13	8-9	Ištepkite avienos muštinius aliejumi ir apibarstykite prieskoniais. Sudėkite ratuku ant grotelių. Po kepimo palikite pastovėti 2-3 minutes.
Kiaulienos muštiniai	250 g (2 vnt.)	Mikrobangos + grilis	7-8 (300 W + grilis)	6-7 (tik grilis)	Ištepkite kiaulienos muštinius aliejumi ir apibarstykite prieskoniais. Sudėkite ratuku ant grotelių. Po kepimo palikite pastovėti 2-3 minutes.
Kepti obuoliai	1 obuolys (200 g) 2 obuoliai (400 g)	300 W + grilis	4-5 6-7	----	Iš obuolių išimkite sėklides ir užpildykite ertmę razinomis ir džemu. Apibarstykite obuolius smulkintais migdolais. Sudėkite obuolius į plokščią indą iš karščiui atsparaus stiklo. Pastatykite indą tiesiai ant sukamo padėklo.

LT

Šaldytų produktų gaminimo, naudojant grilį, vadovas

Naudokite lentelėje nurodytus galingumo lygius ir laiką, kai gaminate naudodami grilį.

Švieži produktai	Porcija	Galingumas	Laikas 1 pusei (min.)	Laikas 2 pusei (min.)	Instrukcijos
Bandelės (apytiksliai po 50 g kiekviena)	2 vienetai 4 vienetai	Mikrobangos + grilis	300 W + grilis 1-1,5 2-2,5	Tik grilis 1-2 1-2	Sudėkite bandeles ratu ant grotelių. Paskrudinkite antrą bandelių pusę, kol apskrus, kaip Jūs pageidaujate. Palikite pastovėti 2-5 minutes.
Prancūziškas batonas + viršus (pomidorai, sūris, kumpis, grybai)	150-200 g (1 vnt.) 250-300 g (2 vnt.) 350 – 400 g (3 vnt.)	450 W + grilis	5-6 7-8 8-9	----	Padėkite vieną šaldytą batoną grotelių centre. 2 arba 3 batonus suguldykite šonas prie šono ant grotelių. Baigus gaminti palikite juos pastovėti 2-3 minutes.
Patiekalas su tarkuotu sūriu (daržovės arba bulvės)	400 g	450 W + grilis	12-14	----	Šaldytą patiekalą su tarkuotu sūriu padėkite į nedidelį apvalų indą iš karščiui atsparaus stiklo. Pastatykite indą tiesiai ant sukamo padėklo. Baigus gaminti palikite 2-3 minutėms.
Makaronų gaminiai (tešlos vamzdeliai su įdaru, makaronai, lazanija).	400 g	600 W + grilis	15-17	----	Šaldytus makaronų gaminius sudėkite į nedidelį stačiakampį indą iš karščiui atsparaus stiklo. Pastatykite indą tiesiai ant sukamo padėklo. Baigus gaminti palikite 2-3 minutėms.
Viščiuko gabalėliai	250 g	450 W + grilis	5-5,5	3-3,5	Sudėkite viščiuko gabalėlius ant grotelių.
Traškučiai mikrobangine i krosnelei	250 g	450 W + grilis	9-11	4-5	šdėliokite traškučius lygiu sluoksniu ant kepimo popieriaus, užtiesto ant grotelių.

LT

SPECIALŪS PATARIMAI

SVIESTO IŠTIRPINIMAS

50 g sviesto įdėkite į mažą gilų stiklinį dubenėlį. Uždenkite plastmasiniu dangteliu. Kaitinkite 30-40 sekundžių 850 W galingumu, kol sviestas ištirps.

ŠOKOLADO IŠTIRPINIMAS

100 g šokolado įdėkite į mažą gilų stiklinį dubenėlį. Šildykite 3-5 minutes 450 W galingumu, kol šokoladas ištirps. Šildydami kartą arba su pamaišykite.

SUSICUKRAVUSIO MEDAUS IŠTIRPINIMAS

20 g susicukravusio medaus įdėkite į mažą gilų stiklinį dubenėlį. Šildykite 20-30 sekundžių 300 W galingumu, kol medus ištirps.

ŽELATINOS IŠTIRPINIMAS

Sausos želatinos juosteles (10 g) įdėkite į šaltą vandenį 5 minutėms.
Nupylę vandenį nuo želatinos, sudėkite ją į mažą dubenėlį iš karščiui atsparaus stiklo.
Šildykite 1 minutź 300 W galingumu.
Išmaišykite želatiną po to, kai ji ištirps.

GLAZŪROS PAGAMINIMAS (PYRAGUI ARBA SAUSAINIAMS)

Sumaišykite greito paruošimo glazūrą (apie 14 g) su 40 g cukraus ir 250 g šalto vandens.
Gaminkite neuždengdami dubenėlyje iš karščiui atsparaus stiklo nuo 3,5 iki 4,5 minutės, naudodami 850 W galingumo lygį, kol glazūra taps permatoma.
Gaminimo metu dukart permaišykite.

DŽEMO PAGAMINIMAS

Sudėkite 600 g vaisių (pavyzdžiui, vaisių mišinio) į tinkamo dydžio dubenėlį su dangčiu iš karščiui atsparaus stiklo. Gaminant konservus pridėkite 300 g cukraus ir gerai išmaišykite.
Gaminkite, uždengę dangteliu, 10-12 minučių 850 W galingumu.
Gaminimo metu kelis kartus permaišykite. Išpilstykite į nedidelius indelius džemui su užsukamais dangteliais. Pastatykite indelius dangteliais žemyn 5 minutėms.

PUDINGO GAMINIMAS

Sumaišykite pudingo koncentratą su cukrumi ir pienu (500 ml), vadovaudamiesi koncentrato pagaminimo instrukcijomis ir gerai išmaišykite. Naudokite tinkamo dydžio dubenėlį su dangčiu iš karščiui atsparaus stiklo. Gaminkite, uždengź dangteliu, nuo 6,5 iki 7,5 minučių 850 W galingumu. Gaminimo metu kelis kartus permaišykite.

MIGDOLŲ GABALĖLIŲ PASKRUDINIMAS

30 migdolų gabalėlių lygiu sluoksniu sudėkite į vidutinio dydžio keraminę lėkštę.
Paskrudinkite nuo 3,5 iki 4,5 minutės 600 W galingumu, permaišant juos kelis kartus.
Palikite migdolus 2-3 minutėms krosnelėje. Išimdami lėkštę iš krosnelės, naudokite storas pirštines!

Jūsų mikrobanginės krosnelės valymas

LT

Išvardytas krosnelės dalis reikia reguliariai valyti, norint išvengti riebalų ir maisto trupinių susikaupimo:

- ***Vidinius ir išorinius paviršius***
- ***Dureles ir dureles sandarinančias juostas***
- ***Sukamą padėklą ir ratukinį padėklą.***

☞ VISADA rūpinkitės, kad būtų švarios dureles sandarinančios juostos, ir kad durelės patikimai užsidarinėtų.

1. Viršutinius paviršius valykite minkštu skudurėliu, suvilgytu šiltame muiluotame vandenyje. Nuplaukite muilą ir sausai iššluostykite.

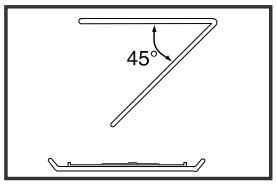
2. Muiluotu skudurėliu pašalinkite nešvarumus ir dėmes nuo išorinių paviršių ir ratukinio padėklo. Nuplaukite muilą ir sausai iššluostykite.

3. Kad atidrėkintumėte pridžiūvusius maisto trupinius ir pašalintumėte kvapus, pastatykite puodelį su atskiestomis citrinos sultimis ant sukamo padėklo ir pašildykite jį 10 minučių maksimaliu galingumo lygiu.

4. Prireikus plaukite sukamą padėklą (galima indaplovėje).

➢ **NELEISKITE** vandeniui pakliūti į ventiliacines angas. NIEKADA nenaudokite abrazyvinių medžiagų ir cheminių tirpiklių. Valydami dureles sandarinančias juostas, ypatingai atkreipkite dėmesį, kad maisto trupiniai ant jų:
- nesikauptų
- nemaišytų normaliai užsidaryti durelėms.

➢ Valykite mikrobanginės krosnelės vidinę kamerą minkštos plovimo priemonės tirpalu po kiekvieno pasinaudojimo krosnele tačiau iš pradžių leiskite krosnelei atvėsti, kad išvengtumėte nudegimų.



Valant vidinės kameros viršutinę dalį Jums bus patogiau nuvalyti kaitinimo elementą, jeigu Jūs jį pakreipsite 45 laipsnių kampu žemyn.

Jūsų mikrobanginės krosnelės saugojimas ir remontas

LT

Būtina laikytis išvardintų krosnelės saugojimo ir servisinio aptarnavimo saugumo priemonių. Negalima naudotis krosnele, jeigu pažeistos durelės ir dureles sandarinančios juostos, kaip kad:

- ***Sulaužyti vyriai***
- ***Nusidėvėjo sandarinančios juostos***
- ***Deformavosi arba sulinko korpusas***

Krosnelės remontas turi būti atliekamas tik mikrobanginių įrenginių kvalifikuoto specialisto.

☞ **NIEKADA** nenuiminėkite išorinio krosnelės korpuso. Jeigu krosnelė nepataisoma ir jai reikia remonto, arba jeigu Jūs abejojate jos būkle:
- Išjunkite krosnelź iš tinklo lizdo
- Kreipkitės į artimiausią serviso centrą.

➢ Jeigu norite padėti krosnelę laikinam saugojimui, išsirinkite sausą, nedulkėtą vietą.
Priežastis: Dulkės ir drėgmė gali pakenkti krosnelės darbinėms dalims.

➢ Ši krosnelė nėra skirta naudoti komerciniais tikslais.

Numatyta naudojimui pagal paskirtį normaliomis sąlygomis
Rekomenduojamas periodas: 7 metai

Firma SAMSUNG nuolatos siekia pagerinti savo gaminius. Ir techninės charakteristikos, ir ši vartotojo instrukcija gali būti pakeistos be išankstinio perspėjimo.

Modelis*	CE2714	CE2727	CE2815	CE2914	CE2915	CE2927	CE2814	CE2827	G2618
Talpa , l	23	23	23	23	28	28	23	23	17
Galingumas, W	850	850	850	900	900	900	850	850	800
Galingumo lygial (SAD, Combi)	7/3	7/3	7	7/3	7	7	7/3	7	01
Galingumas, W									
SAD	1300	1300	1300	1500	1500	1500	1300	1300	1200
Grilis	1100	1100	1100	1300	1300	1300	1100	1100	1100
Sukimo iešt elės skersmuo, mm	288	288	288	318	318	318	288	288	288
Valdymo tipas	mehāniskais	mehāniskais	mehāniskais	mehāniskais	mehāniskais	Easy dial	mehāniskais	Easy dial	Easy dial
Taimeris (min.)	60	60	60	60	60	60	60	60	99
Biokeraminės emalės danga	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Durų atidarumas (Mygtukas/Rankenėlė)	R	R	R	R	R	R	R	R	T
Vidiniai išmatavimai (PxAxDz), mm	330x211x329	330x211x329	330x211x329	336x241x349	336x241x349	336x241x349	330x211x329	330x211x329	306x181x322
Išoriniat išmatavimal (PxAxDz), mm	489x275x415	489x275x415	489x275x415	517x297x424	517x310x511	517x297x420	489x275x388	489x275x415	489x275x364
Svoris netto, kg	15	15	15	18	18	18	15	15	15,5

*Visiems modeliams: maitinimo šaltinis – 220V, 50Hz
Darbo dažnis – 2450 Mhz.

SAMSUNG
ELECTRONICS